

Gulášová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Mleté maso mix 500 g
- Mletá sladká paprika 1 lžíce
- Cibule 2 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Brambory 2 kg
- Majoránka sušená 1 lžíce
- Masox 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Máslo 6 plátek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Cibuli zpěníme na másle, do ní vložíme mleté maso a cca 10 minut smažíme za občasného míchání. Zaprášíme mletou červenou paprikou, řádně promícháme a hned podlijeme horkou vodou, ale jen tak, aby vše bylo lehce pod vodou. V tuto chvíli je čas na solení a kořenění, jak má kdo rád.

Dále přidáme na větší kostičky nakrájené brambory, masox, dolijeme horkou vodou tak, aby vše plavalo a vaříme asi 5 minut. Mezitím si uděláme máslovou jíšku, kterou po 5 minutách vylijeme do polévky a vaříme asi dalších 20 minut, za tuto dobu už by měly brambory být také uvařené.

Gulášovou polévku z mletého masa ochutnáme, případně doladíme chutě a můžeme podávat.

Gulášovou polévku z mletého masa podáváme klidně i jako hlavní chod, protože dobře zasytí.